

Entremets parfum Vanille
1,05 kg
100 portions



CODE EAN

303371 002242 7

DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation en poudre pour Entremets parfum vanille

INGRÉDIENTS

Sucre, lactosérum en poudre, amidon de maïs, épaississants : E407a, carraghénanes, gomme xanthane ; arôme vanille, concentré de minéraux du lait, colorants : bêta-carotène, E101.
Peut contenir des traces de : fruits à coque, œuf.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : lait

- Traces d'allergènes potentiellement présents :fruits à coque, oeufs.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.

Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.

Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

1 - Porter le lait demi-écrémé à ébullition.
2 - Hors du feu, verser en pluie en fouettant la préparation pour entremets.
3 - Verser dans des ramequins.
4 - Laisser prendre au froid pendant 2 heures ou passer en cellule jusqu'à refroidissement complet.

DOSAGES

Produit	Lait	Nombre de portions reconstituées
105g	1 litre	10 portions
1,05kg	10 litres	100 portions

UTILISATION

Pour varier votre offre dessert et réaliser des petits pots de crème, remplacer 25% de la quantité de lait nécessaire par de la crème liquide.

Version du 21/07/2009



Entremets parfum Vanille
1,05 kg
100 portions



CODE EAN

303371 002242 7

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit en poudre		Pour une portion de 100 g reconstituée avec du lait demi-écrémé	
Energie	1590	kJ	321	kJ
	374	kcal	76	kcal
Protéines	1,6	g	3,1	g
Glucides	92,0	g	12,6	g
- dont sucres	80,0	g	11,5	g
Lipides	0,2	g	1,5	g
- dont acides gras saturés	0,1	g	0,9	g
Fibres	2,3	g	0,2	g
Sodium	0,08	g	0,05	g
Calcium	211	mg	123	mg
	Soit 26	% des AJR*	Soit 15	% des AJR*

Bénéfices nutritionnels

Dessert source de calcium - une portion de 100 g d'entremets apporte 15% des AJR* en calcium.

* Apports Journaliers Recommandés

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Saveur franche et texture onctueuse.
Une double utilisation : Entremets-Flan et petits pots de crème.
Mise en oeuvre simple et rapide : dissolution facile de la préparation pour Entremets dans le lait bouillant sans nécessité de cuire.
Recette d'Entremets qui rentre dans la catégorie "Produits laitiers ou Desserts lactés" du GEMRCN ** car elle contient plus de 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides à la portion. Cette catégorie est encouragée par le GEMRCN et doit être présente à raison d'au moins 6 repas sur 20.
Une poche facile à stocker et à utiliser : Gain d'emballage / Elimination facilitée des déchets après utilisation. Un bordereau de traçabilité adapté aux contraintes HACCP***.

** Groupe d'Etudes des Marchés Restauration Collective et Nutrition.
*** Hazard Analysis Critical Control Point

CONSERVATION - STOCKAGE

DLUO de 18 mois.
A conserver dans un endroit sec et frais dans l'emballage d'origine.
Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)		303371 002242 7	1050 g	1060 g	150 x 75 x 225
Unité de distribution (UD)		303371 011200 5	10,5 kg	11,15 kg	390 x 290 x 235
Palette				381,8 kg	1200 x 800 x 1085

Code PA	Code Article	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
269/84	1662790	10	8	4	32	320





Version du 21/07/2009